Breville

Breville

ikon Multi-Speed Juice Fountain

Breville is a registered trademark of Breville Pty. Ltd.

Breville Customer Service Center

US Customers

✉ PO Box 47170
Gardena
CA 90247

☎ Service Center: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Canada Customers

✉ Anglo Canadian
2555, de l'Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Service Center: 1 (866) BREVILLE

Fax (514) 683-5554

Email askus@breville.ca

www.breville.com

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2007

Due to continual improvements in design or otherwise, the product you purchase may differ slightly from the one illustrated in this booklet.

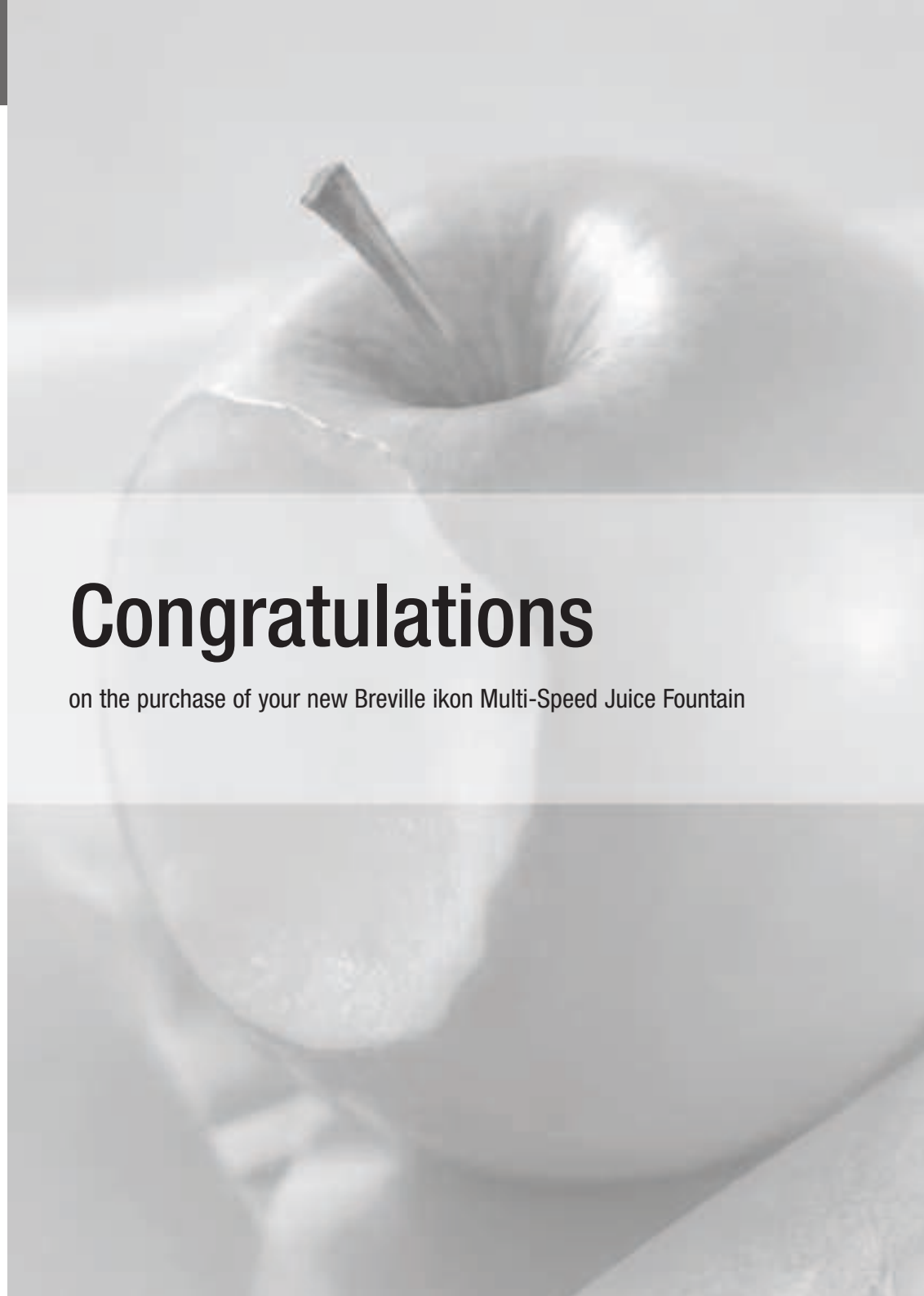
Model BJE510XL Issue 2/07 Packaging Code: NA

PRINTED ON RECYCLED PAPER

Free Manuals Download from http://www.freepdfmanuals.com/breville_bje510xl.pdf

Contents

	Page
Breville recommends safety first	4
Know your Breville ikon Juice Fountain	6
Assembling your Breville ikon Juice Fountain	7
Operating your Breville ikon Juice Fountain	9
Dissembling your Breville ikon Juice Fountain	12
Care and cleaning	13
Troubleshooting	15
Tips on juicing	16
Fruit and vegetable facts	18
Warranty	20
Recipes	22
French	38



Congratulations

on the purchase of your new Breville ikon Multi-Speed Juice Fountain

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

IMPORTANT SAFEGUARDS

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer foremost in mind. In addition we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

READ ALL INSTRUCTIONS AND SAVE THESE FOR FUTURE REFERENCE

- Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
- Do not push food into the feed chute with your fingers. Always use the food pusher provided.
- Do not touch the small sharp teeth and blade in the center of the Stainless Steel Filter Basket.
- Do not touch the sharp blade in the feed tube.
- Always make sure the ikon Juice Fountain is properly and completely assembled before connecting to power outlet and operating. The unit will not turn 'ON' unless properly assembled.
- Always use the ikon Juice Fountain on a dry, level surface.
- Always switch the ikon Juice Fountain off, then unplug from the power outlet if the appliance is to be left unattended, if not in use, before cleaning, before attempting to move the appliance, dissembling, assembling and when storing the appliance.
- Do not juice fruits with pits unless pits have been removed.
- Regularly inspect the supply cord, plug and actual appliance for any damage. If found damaged in any way, immediately cease use of the appliance and call Breville Customer Service at 1-8666-BREVILLE.
- The use of accessory attachments not recommended by Breville may cause risk of injury to persons, fire or electric shock.
- When using this appliance, provide adequate air space above and on all sides for circulation.
- If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded type and its electrical rating must be the same or more wattage as the appliance.
- To protect against fire, electrical shock and injury to persons do not immerse the appliance, motor base, cord or plug in water or any other liquid. Do not use a water jet to clean the power cord or motor base.
- This appliance is not intended for use by young children or weak persons without supervision.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not run the juicer for more than one minute at a time when juicing hard fruits and vegetables at a rapid rate and with firm pressure.
- Do not let the cord to hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces or become knotted.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner, or where it could touch a heated oven.
- For any maintenance other than cleaning call Breville Service Center at 1-8666-BREVILLE.
- Do not use this appliance for anything other than its intended use. Do not use in moving vehicles or boats. Do not use outdoors.
- Strictly follow cleaning and care instructions.
- To disconnect, turn all controls to 'off', then remove plug from power outlet.
- Always make sure the cover is clamped (lock bar) securely in place before the motor is turned on. Do not unfasten the clamps (lock bar) while the juicer is in operation.
- Do not use the appliance if the rotating sieve (filter basket) is damaged.
- Make sure the motor stops completely before disassembling.
- If food becomes lodged in opening (Feed Tube), use food pusher or another piece of fruit or vegetable to push it down. When this method is not possible, turn motor off and disassemble juicer to remove the remaining food.
- This appliance has a polarized plug. To reduce the risk of electric shock, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not modify the plug in any way.

ELECTRIC CORD STATEMENT

Your ikon Juice Fountain has a short cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with the cord. Do not allow children to be near or use this appliance without close adult supervision. If you must use a longer cord or an extension cord when using the appliance, the cord must be arranged so it will not drape or hang over the edge of a countertop, tabletop or surface area where it can be pulled on by young children or tripped over. To prevent electric shock, personal injury or fire, the electrical rating of the extension cord you use must be the same or more than the wattage of the appliance (wattage is marked on the underside of the appliance).

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

DO NOT PLACE HANDS OR FOREIGN OBJECTS DOWN FEED CHUTE. ALWAYS USE THE FOOD PUSHER PROVIDED.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Know your Breville ikon Juice Fountain

Unique patented Direct Central Feed System
ensures maximum juice extraction

Food pusher
for pushing whole fruit and vegetables down the feed chute (top shelf dishwasher safe)

Die-cast metal interlocking safety arm
stops the juicer operating without the juicer cover locked in place.

Juicer cover
(top shelf dishwasher safe)

Filter basket
stainless steel, titanium reinforced micro mesh filter basket (top shelf dishwasher safe)

3 liter pulp container
(top shelf dishwasher safe)

Motor drive coupling

Stylish stainless steel design

On / Off switch

LCD speed indicator
with juicing speed guide

Electronic variable speed control dial

Cord storage
cord wraps into position under base and clips into place

1 liter juice jug and lid
with in-built froth separator (top shelf dishwasher safe)

Heavy duty 900 watt motor

Filter bowl surround
(top shelf dishwasher safe)

Custom designed juice nozzle
perfect for mess free juicing straight into a glass (top shelf dishwasher safe)

Cleaning Brush
flat end of brush assists in removal of pulp from the pulp container when juicing large quantities, nylon brush end makes for easy cleaning of the stainless steel filter basket (top shelf dishwasher safe)

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Assembling your Breville ikon Juice Fountain

Before first use

Before using your ikon Juice Fountain for the first time, remove any packaging material and promotional stickers and labels. Ensure the appliance is switched off at the power outlet and the power cord is unplugged.

Wash the filter bowl surround, filter basket, juicer cover, food pusher, pulp container and juice jug and lid in warm, soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. The motor base can be wiped with a damp cloth. Dry thoroughly.

Step 1

Place the motor base on a flat, dry surface such as a bench top. Ensure that the motor base is switched 'Off' at the control panel, then switch the appliance off at the power outlet and unplug the cord.

Step 2

Place the filter bowl surround on top of the motor base.

Step 3

Align the arrows at the base of the stainless steel filter basket with the arrows on the motor drive coupling and push down until it clicks into place. Ensure the stainless steel filter basket is fitted securely inside the filter bowl surround and onto the motor base.

Step 4

Place the juicer cover over the filter bowl surround, positioning the feed chute over the stainless steel filter basket and lower into position.

Step 5

Raise the safety locking arm up and locate it into the two grooves on either side of the juicer cover. The safety locking arm should now be in a vertical position and locked into place on top of the juicer cover.

Step 6

Slide the food pusher down the feed chute by aligning the groove of the food pusher, with the small protrusion on the inside top of the feed chute. Continue to slide the food pusher down into the feed chute.

Step 7

Place the pulp container into position by tilting the base of the pulp container away from the motor base and slide the top of the pulp container over the bottom of the juice cover. Tilt the base of the pulp container back into the motor base ensuring it is supported by the container support extending from under the motor base.

Step 8

Place the juice jug provided under the spout on the right-hand side of the ikon Juice Fountain. The juice jug lid can be used to avoid any splatter.

Alternatively, you can fit the custom-designed juice nozzle over the juice spout and place a glass underneath. The juice nozzle will prevent splatter, ensuring mess free juicing.

To minimize clean-up, line the pulp container with a plastic freezer bag to collect the pulp.

Note

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Step 1

Wash selection of fruit and vegetables to be juiced.

Step 2

Ensure the ikon Juice Fountain is correctly assembled. Refer to Assembling your Breville ikon Juice Fountain (page 7). Ensure the juice jug (or a glass) is placed under the spout and the pulp container is in position before commencing juicing.

Step 3

Plug the power cord into a 110/120v power outlet. Turn the power on at the power outlet. The LCD display will illuminate.

The LCD display will illuminate continuously for 3 minutes before going into a sleep mode, where it will switch off automatically to conserve power.

The screen will come back on after activating either the ‘On/Off’ switch or the speed control dial.

When the safety locking arm is not locked into place on top of the juicer cover, the LCD display will illuminate and flash with an “L”, indicating that the safety locking arm should be locked into place.

When the safety locking arm is locked into place on top of the juicer cover, the LCD display will illuminate and display the selected speed setting. The speed can be changed by adjusting the variable speed control dial. For a quick juicing speed reference, use the speed guide displayed on the LCD screen, the speed selector table located on the pulp container, or refer to the speed selector table (PAGE 10).

Note

Most fruit and vegetables such as apples, carrots and cucumbers will not need to be cut or trimmed to size as these will fit whole into the feed chute. Ensure vegetables such as beetroot, carrots, etc. have all soil removed, are well washed and trimmed of leaves before juicing.

Note

Hard fruits and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected. Please refer to the speed selector table to determine the correct speed for the fruits and vegetables being juiced.

Note

Fruit / Vegetables	Suggested Speed
Apples	5
Apricots (stone removed)	2
Beetroot (cleaned, trimmed)	5
Blueberries	1
Broccoli	4
Brussel sprouts (trimmed)	5
Cabbage	4
Carrots (cleaned)	5
Cauliflower	4
Celery	5
Cucumber, peeled	2
Cucumber, soft skinned	4
Fennel	5
Grapes (seedless)	1
Kiwi fruit (peeled)	2
Mangoes (peeled, stone removed)	2
Melons (peeled)	1
Nectarines (stone removed)	2
Oranges (peeled)	3
Peaches (stone removed)	2
Pears hard (stalks removed)	5
Pears soft (stalks removed)	2
Pineapple (peeled)	5
Plums (stone removed)	2
Raspberries	1
Tomatoes	1
Watermelon (peeled)	1

Step 4

With the motor running, place food into the feed chute and use the food pusher to gently guide food down. To extract the maximum amount of juice, always push the food pusher down slowly.

Step 5

As fruit and vegetables are processed, juice will flow into the juice jug and separated pulp will accumulate in the pulp container.

The pulp container can be emptied during juicing by turning the ikon Juice Fountain 'Off" at the control panel and then carefully removing the pulp container. Replace the empty pulp container into position before continuing to juice.

Use the speed selector table located on the pulp container for a quick and convenient juicing reference.

Note

The ikon Juice Fountain will automatically stop operating if the motor is stalled for more than 10 seconds. This is a safety feature. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming food, cutting food into smaller pieces of even size and/or processing a smaller amount per batch.

To continue juicing, reset the ikon Juice Fountain by pressing the 'On/Off' switch on the control panel to 'Off', then clear the feed chute, finally turn the appliance back on by pressing the 'On/Off' switch to 'On'.

Note

Do not allow the pulp container to overfill as this may affect the operation of the appliance. Pulp may be used as a compost for the garden or when creating delicious recipes
(refer to page 33).

Note

To include the froth in with your juice, simply remove the lid of the juice jug when pouring juice into the glass.

Note

NEVER USE FINGERS, HANDS OR OTHER UTENSILS TO PUSH FOOD DOWN THE FEED CHUTE OR TO CLEAR THE FEED CHUTE DURING OPERATION. ALWAYS USE THE FOOD PUSHER PROVIDED.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Dissasembling your ikon Juice Fountain

Step 1

Ensure the ikon Juice Fountain is turned off by pressing the 'On/Off' switch on the control panel to 'Off'.

Step 2

Remove the pulp container by tilting the base away from the motor base, then unlatch it from under the juicer cover and the container support extending from under the motor base.

Step 3

Use the grip handle located on the safety locking arm to lift the locking arm from the juicer cover and lower down out of position.

Step 4

Lift the juicer cover off the ikon Juice Fountain.

Step 5

Remove the filter bowl surround with the stainless steel filter basket still in place.

Step 6

To remove the stainless steel filter basket from the filter bowl surround, insert fingers under the grooves market 'LIFT BASKET' and lift the filter basket up. For easy cleaning, it is recommended to remove the filter basket over the sink.

THE STAINLESS STEEL FILTER BASKET CONTAINS SMALL SHARP BLADES TO CUT AND PROCESS FRUITS AND VEGETABLES, AVOID TOUCHING BLADES WHEN HANDLING THE FILTER BASKET.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Care and cleaning

Ensure the ikon Juice Fountain is turned off by pressing the 'On/Off' button on the control panel to 'Off'. Then switch the appliance off at the power outlet and unplug the cord.

Ensure the ikon Juice Fountain is correctly disassembled. Refer to Disassembling your Breville ikon Juice Fountain (page 11).

For easier cleaning:
Clean as you go to avoid dried on juice or pulp residue.

Immediately after each use, rinse removable parts in hot water to remove wet pulp. Allow parts to air dry.

To minimize cleaning, line the pulp container with a plastic freezer bag to collect the pulp. Pulp can then be used in other dishes (see page 33) or as compost for the garden or discarded (see page 17).

Note

Cleaning the motor base

1. Wipe the motor base with a soft, damp cloth then dry thoroughly.
2. Wipe any excess food particles from the power cord.

Do not use abrasive scouring pads or cleaners when cleaning the parts or motor base as they may scratch the surface.

Note

Cleaning the filter bowl surround, juicer cover, food pusher, pulp container

1. Wash all parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

The filter bowl surround, juicer cover and pulp container are dishwasher safe (top shelf only).

Note

Cleaning the filter basket

For consistent juicing results always ensure that the stainless steel filter basket is thoroughly cleaned using the supplied cleaning brush.

1. Soak the stainless steel filter basket in hot soapy water for approximately 10 minutes immediately after juicing is completed. If pulp is left to dry on the filter it may clog the fine pores of the filter mesh thereby lessening the effectiveness of the juicer.
2. Using the cleaning brush, hold the filter basket under running water and brush from the inside of the basket to the outer rim. Avoid touching the small sharp blades in the center of the filter basket. After cleaning the filter basket, hold it up towards a light to ensure the fine mesh holes are not blocked. If the holes are blocked, soak the filter basket in hot water with 10% lemon juice to loosen the blocked holes. Alternatively, wash the filter basket in the dishwasher.

The stainless steel filter basket may be washed in the top shelf of any dishwasher.

Note

- Do not soak the stainless steel filter basket in bleach or other abrasive cleansers.
- Always treat the filter basket with care as it can be easily damaged.

Cleaning the juice jug

1. Rinse the juice jug and lid with froth attachment under running water.
2. Wash both parts in warm soapy water with a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

The juice jug and lid may be washed in the top shelf of any dishwasher.

Note

Removing stubborn or strong food stains and odors

Discoloration of the plastic may occur with strongly colored fruit and vegetables. To help prevent this, wash parts immediately after use. If discoloration does occur, the plastic parts can be soaked in water with 10% lemon juice or they can be cleaned with a non abrasive cleaner.

DO NOT IMMERSE THE MOTOR BASE IN WATER OR ANY OTHER LIQUID.

THE CENTER OF THE FILTER BASKET AND FEED CHUTE CONTAINS SMALL SHARP BLADES TO PROCESS FRUIT AND VEGETABLES DURING THE JUICING FUNCTION. DO NOT TOCUH BLADES WHEN HANDLING THE FILTER BASKET OR FEED CHUTE.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Machine will not work when switched ‘ON’

The safety locking arm may not be correctly engaged in the vertical operating position with the locking arm located into the two grooves on either side of the juicer cover (page 8 step 5).

Motor appears to stall when juicing

1. Wet pulp can build up under the juicer cover if the juicing action is too vigorous. Try slower juicing action by pushing the food pusher down more slowly (refer to page 10, step 4). Follow Dissembling and Cleaning instructions and clean the filter bowl surround, the stainless steel filter basket and the juicer cover.
2. The ikon Juice Fountain will automatically stop operating if the motor is stalled for more than 10 seconds. Either too much food is being processed at one time or the pieces are not small enough. Try trimming the food or cutting into smaller pieces of even size and processing a smaller amount per batch. To continue juicing, reset the ikon Juice Fountain by pressing the ‘On/Off’ switch on the control panel to ‘Off’ then turn the appliance back on by pressing ‘On/Off’ switch to ‘On’.
3. Hard fruits and vegetables will put excess strain onto the motor if a low speed is selected. Please refer to the juicing guide on Page 9 to determine the correct speed for the fruits and vegetables selected on juicing.

Excess pulp building up in the stainless steel filter basket

Stop the juicing process and continue the Disassembling instructions. Remove the juicer cover, scrape off pulp, reassemble and begin juicing again. Try alternating (soft and hard) vegetable and fruit varieties.

Pulp too wet and reduced extracted juice

Try a slower juicing action.

Remove stainless steel filter basket and thoroughly clean mesh walls with a cleaning brush. Rinse the filter basket under hot water. If the fine mesh holes are blocked, soak the basket in a solution of hot water with 10% lemon juice to unblock the holes or wash in the dishwasher. This will remove excess fiber build up (from fruit and vegetables) which could be inhibiting the juice flow.

Juice leaks between the rim of the Juicer and the juicer cover

Try a slower juicing speed and push the food pusher down the feed chute more slowly (refer to page 10, step 4).

Juice sprays out from spout

Use Juice jug and lid provided, or if juicing into a glass please use the custom designed juice nozzle.

Tips on juicing

The inside information on juicing

The juice drinks contained in this booklet were developed for the most part with flavor, texture and aroma in mind, it may also be realized that the health benefits add to the pleasurable taste experience.

95% of the nutrient content of the fruit and vegetables is found in the juice. Liquids extracted from fresh fruits and vegetables form an important part of a well-balanced healthy diet. Fresh fruit and vegetable juices are an easy source of vitamins and minerals. Juices are rapidly absorbed into the blood stream therefore being the quickest way in which the body can digest nutrients.

When you make your own fruit and vegetable juices, you have complete control over what is included. Select the ingredients and decide if you need to add sugar, salt or other flavoring agents after juicing. Freshly extracted juices should be consumed immediately after they have been processed to avoid a loss of vitamin content.

Purchasing and storage of fruit and vegetables

- Always wash fruit and vegetables before juicing.
- Always use fresh fruit and vegetables for juicing.
- To save money and obtain fresher produce, purchase fruit or vegetables that are in season. Refer to the Fruit and Vegetable Facts chart (page 18 and 19).
- Keep your fruit and vegetables ready for juicing by washing and drying them before storing.
- Most fruits and hardier type vegetables can be stored at room temperature. The more delicate and perishable items such as tomatoes, berries, leafy greens, celery, cucumbers and herbs should be stored in the refrigerator until required.

Preparation of fruit and vegetables

- If using fruits with hard or inedible skins such as mangoes, guava, melons or pineapple, always peel before juicing.
- Some vegetables, such as cucumbers, can be processed unpeeled depending on the softness of the skin and the juicing requirements.
- All fruits with large pits, hard seeds or stones such as nectarines, peaches, mangoes, apricots, plums and cherries must be pitted before juicing.
- Ensure vegetables such as beetroot, carrots, etc. have all soil removed, are well washed and trimmed of leaves before juicing.
- Ensure fruits such as strawberries are hulled before juicing and pears have their stalks removed.
- Citrus fruit can be juiced in the ikon Juice Fountain but remove the skin and excess pith before juicing.
- A small amount of lemon juice can be added to apple juice to reduce discoloration.

Your ikon Juice Fountain makes invigorating, frothy orange juice. Simply peel the oranges and remove any excess pith before juicing. It is best to refrigerate oranges before juicing.

Note

The right technique

When juicing a variety of ingredients with varying textures, start with the softer textured ingredients on low speed then gradually change to high speed for the harder textured ingredients.

If you are juicing herbs, sprouts or leafy green vegetables, either wrap them together to form a bundle or juice them in the middle of a combination of ingredients on low speed to obtain the best extraction.

All fruit and vegetables produce different amounts of liquids. This varies within the same group i.e. one batch of tomatoes can produce more juice than another batch. Since juice recipes are not exact, the precise quantities of any juice are not crucial to the success of a particular mixture.

To extract the maximum about of juice, always push the food pusher down slowly.

Getting the right blend

It is easy to create great tasting juice. If you have been making your own vegetable and fruit juices, then you know how simple it is to invent new combinations. Taste, color, texture and ingredient preferences are a personal choice. Think of some of your favorite flavors and foods – would they work well together or would they clash. Some strong flavors could over power the more subtle flavors of others. It is however, a good rule to combine starchy, pulpy fruits or vegetables with those high in moisture.

Using the pulp

The remaining pulp left after juicing fruit or vegetables is mostly fiber and cellulose which, like the nutrients in the juice, are necessary for the daily diet and can be used in many ways. However, like the juice, pulp should be used that day to avoid loss of vitamins.

There are a number of recipes contained in this book for the use of pulp (refer to page 33). Apart from these, pulp can be used to add bulk to rissole mixtures, thicken casseroles or soups, or with fruit pulp, simply place in a heat-proof bowl, top with meringue and bake in the oven for a simple dessert.

Apart from consumption use, pulp is great to create compost for the garden.

If juicing herbs or leafy green vegetables on their own, the juice yield will be low due to the nature of centrifugal juicing. It is advised to juice them with a combination of other fruit and vegetables.

Note

When using the pulp, there may be some pieces of fruit or vegetable remaining. These should be removed before using the pulp in any recipes.

Note

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Fruit and vegetable facts

Fruit and vegetables	Best season to buy	Storage	Nutritional value	Kilojoule/ calorie count
Apples	Autumn/ Winter	Vented plastic bags in refrigerator	High in Dietary Fiber and Vitamin C	200g Apple =300kj (72 cals)
Apricots	Summer	Unwrapped in crisper of refrigerator	High in Dietary Fiber Contains Potassium	30g Apricot =85kj (20 cals)
Beetroot	Winter	Cut off tops, then refrigerate unwrapped	Good source Folate and Dietary Fiber Vitamin C and Potassium	160g Beetroot =190kj (45 cals)
Blueberries	Summer	Cover in the refrigerator	Vitamin C	125g Blueberries =295kj (70 cals)
Broccoli	Autumn/ Winter	Plastic bag in refrigerator	Vitamin C, Folate, B2, B5, E, B6 and Dietary Fiber	100g Broccoli =195kj (23 cals)
Brussel Sprouts	Autumn/ Winter	Unwrapped in crisper of refrigerator	Vitamin C, B2, B6, E, Folate and Dietary Fiber	100g Brussel Sprouts =110kj (26 cals)
Cabbage	Winter	Wrapped, trimmed in the refrigerator	Vitamin C, Folate, Potassium B6 and Dietary Fiber	100g Cabbage =110kj (26 cals)
Carrots	Winter	Uncovered in refrigerator	Vitamin A, C, B6 and Dietary Fiber	120g Carrots =125kj (30 cals)
Cauliflower	Autumn/ Winter	Remove outer leaves, store in plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B5, B6 Folate Vitamin K and Potassium	100g Cauliflower = 55kj (13 cals)
Celery	Autumn/ Winter	Refrigerate in plastic bag	Vitamin C and Potassium	80g stick =55kj (7 cals)
Cucumber	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C	280g Cucumber =120kj (29 cals)
Fennel	Winter/ Spring	Crisper in refrigerator	Vitamin C and Dietary Fiber	300g Fennel = 145kj (35 cals)
Grapes (seedless)	Summer	Plastic bag in refrigerator	Vitamin C, B6 and Potassium	125g Grapes =355kj (85 cals)
Kiwi Fruit	Winter/ Spring	Crisper in refrigerator	Vitamin C and Potassium	100g Kiwi Fruit =100j (40 cals)

Fruit and vegetables	Best season to buy	Storage	Nutritional value	Kilojoule/ calorie count
Mangoes	Summer	Covered in refrigerator	Vitamins A, C, B1, B6 and Potassium	240g Mango =200kj (102 cals)
Melons including Watermelon	Summer/ Autumn	Crisper in refrigerator	Vitamin C, Folate, Dietary Fiber and Vitamin A	200g Melon =210kj (50 cals)
Nectarines	Summer	Crisper in refrigerator	Vitamin C, B3, Potassium and Dietary fiber	180g Nectarines =355kj (85 cals.)
Oranges	Winter/ Autumn/ Spring	Cool, dry place for 1 week, transfer to refrigerator to keep longer	Vitamin C 35mg/100g	150g Orange = 160kj
Peaches	Summer	Refrigerate uncovered	Vitamin C, B3 Potassium and Dietary Fiber	150g Peach =205kj (49 cals)
Pears	Autumn	Refrigerate uncovered	Dietary Fiber	150g Pear =250kj (60 cals)
Pineapples	Summer	Refrigerate uncovered	Vitamin C	150g Pineapple =245kj (59 cals)
Plums	Summer	Refrigerate uncovered	Dietary Fiber	70g Plums =110kj (26 cals)
Raspberries	Summer	Covered in refrigerator	Vitamin C, Iron, Potassium and Magnesium	125g Raspberries =130kj (31cals)
Tomatoes	Summer	Uncovered in crisper of refrigerator	Vitamin C Dietary fiber Vitamin E, Folate and Vitamin A	100g Tomatoes =90kj (22 cals)

Your ikon Juice Fountain makes invigorating frothy orange juice. Simply peel the oranges and juice (best to refrigerate oranges before juicing)

Note

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Warranty

One year limited warranty

Breville®* warrants this Breville® appliance against defects that are due to faulty material or workmanship for a period of (1) year from the date cited on the original purchase receipt. This warranty does not cover damage from abuse, neglect, use for commercial purposes, or any other use not found in the printed “Instructions for use” booklet. Should the customer choose to tamper with, or intentionally dismantle the product, the Warranty will automatically be deemed void. There is no warranty for glass parts, glass containers, filter basket, blades and agitators. HWI Breville® expressly disclaim all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

ANY WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS WITH RESPECT TO THIS PRODUCT IS ALSO LIMITED TO THE ONE YEAR LIMITED WARRANTY PERIOD. Some states or provinces do not allow disclaimer of the implied warranty with respect to consumer goods, so the foregoing disclaimer may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights and you may also have other legal rights which vary from state to state or province to province.

If this appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please contace our Customer Service Center.

Toll free phone number:

1-866- BREVILLE (1-866-273-8455)

Internet email:

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@Breville.ca (in Canada)

RECEIPT IS REQUIRED FOR ALL RETURNS

*HWI Breville® products are distributed in Canada by Anglo Canadian Housewares, L.P. and in USA by Metro/Thebe Inc.

Notes

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

	Page
Fresh starts	24
Vitamin boosts	26
Liquid lunches	27
Icy coolers	29
Spirited juices	31
Energy fuel	32
Fiber favorites	33

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Recipes

Apple, carrot and celery juice

Alter the amounts of either the carrots or apple to make the juice sweeter or savory to suit your taste buds:
4 small Granny Smith apples
3 medium sized carrots
4 sticks celery

1. Process apples, carrots and celery through ikon Juice Fountain using speed 5.

Mix well and serve immediately.

Tomato, carrot, celery and lime juice

2 medium tomatoes
1 lime, peeled
1 large carrot
2 celery stalks

1. Process tomatoes, lime, carrot and celery through ikon Juice Fountain using speeds 1, 3 and 5.

Serve immediately.

Peach, grapefruit and apple juice

2 large peaches, halved and seeds removed
2 grapefruits, peeled
1 small Delicious apple

1. Process peaches, grapefruit and apple, through ikon Juice Fountain using speeds 2, 3 and 5

Serve immediately.

Strawberry, apple and pear juice

1 cup strawberries, hulls removed
1 small Granny Smith apple
3 small ripe pears, stalks removed

1. Process strawberries, apple and pears through ikon Juice Fountain using speeds 1 and 5.

Serve immediately.

Rockmelon, mint and mango juice

½ small rockmelon, peeled, seeded and halved
3 sprigs fresh mint leaves
1 mango, halved, seeded and peeled

1. Process rockmelon, mint and mango through ikon Juice Fountain using speeds 1 and 2.

Serve immediately.

Tomato, cucumber, parsley and carrot juice

3 medium tomatoes
1 large cucumber, peeled, if desired
1 large bunch fresh parsley
3 medium carrots

1. Process tomatoes, cucumber, parsley and carrots through ikon Juice Fountain using speeds 1, 4 and 5.

Serve immediately.

Orange, ginger, celery and kumara juice

4 oranges, peeled
1 inch piece fresh ginger
4 sticks celery
1 small kumara (sweet potato), peeled and halved

1. Process oranges, ginger, celery and kumara through ikon Juice Fountain using speeds 3 and 5.

Serve immediately.

Parsnip, celery and pear juice

2 parsnips
4 sticks celery
4 medium pears, stalks removed

1. Process parsnips, celery and pears through ikon Juice Fountain using speed 5.

Serve immediately.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Vitamin boosts

Tomato, red capsicum, parsley and carrot juice

3 medium tomatoes
2 small red capsicums
4 sprigs parsley
3 carrots

1. Trim base of capsicums and remove seeds.
2. Process tomatoes, capsicums, parsley and carrots through ikon Juice Fountain using speeds 1, 4 and 5.

Serve immediately.

Blackberry, grapefruit and pear juice

8oz (250g) blackberries
2 grapefruits, peeled
3 ripe pears, stalks removed

1. Process blackberries, grapefruit and pears through ikon Juice Fountain using speeds 1, 3 and 5.

Serve immediately.

Beetroot, apple and celery juice

4 medium sized beetroot
2 medium Granny Smith apples
4 sticks celery

1. Process beetroot, apples and celery through ikon Juice Fountain using speed 5.

Serve immediately.

Blueberry, blackberry, strawberry and lime juice

16oz (500g) blackberries
16oz (500g) blueberries
16oz (500g) strawberries, hulls removed
1 lime, peeled

1. Process blackberries, blueberries, strawberries and lime through ikon Juice Fountain using speeds 1 and 3.

Serve immediately.

Cucumber, celery, bean sprout and fennel juice

1 large cucumber
3 sticks celery
2 cups bean sprouts
1 bulb fennel

1. Process cucumber, celery, bean sprouts and fennel through ikon Juice Fountain using speeds 4 and 5.

Serve immediately.

Frothy orange juice

2¼oz (1kg) oranges, peeled

1. Process oranges through ikon Juice Fountain using speed 3.

Serve immediately.

(Refrigerate oranges before juicing)

Liquid lunches

Fresh vegetable soup with noodles

1 small tomato
1 green capsicum, base removed and seeded
1 small onion, peeled and trimmed
2 carrots
1 tablespoon butter
1 tablespoon wholemeal flour
1½cups vegetable stock
13½oz (425g) canned baked beans
1 packet instant noodles
Freshly ground black pepper

1. Process tomato, capsicum, onion and carrots through ikon Juice Fountain using speeds 1, 4 and 5.
2. Melt butter in a large saucepan over a medium heat.
3. Stir in flour, cook for one minute, stirring constantly.
4. Stir in the extracted juice, vegetable stock and baked beans.
5. Bring to the boil, then reduce heat and allow to simmer for 10 minutes.
6. Add noodles, cook for 2 minutes or until noodles are tender.
7. Pour soup into 4 serving bowls, sprinkle with black pepper to taste and serve immediately.

Gazpacho

4 medium tomatoes
4 sprigs fresh parsley
1 red capsicum, base removed and seeded
1 Lebanese cucumber
1 large clove garlic, peeled
1 small onion, peeled and trimmed
2 carrots
2 stalks celery
2 tablespoons red wine vinegar
Freshly ground black pepper
1 cup crushed ice
3 tablespoons chopped fresh basil

1. Process tomatoes, parsley, red capsicum, cucumber, garlic, onion, carrots and celery through ikon Juice Fountain using speeds 1, 4 and 5.
2. Stir in vinegar and black pepper.
3. Arrange ice in four soup bowls.
4. Pour soup over ice in bowls, sprinkle with basil and serve immediately.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Pasta with Provencale style sauce

4 tomatoes
2 sprigs fresh parsley
1 red capsicum, base removed and seeded
1 stick celery
2 large cloves garlic
1 small onion, peeled and trimmed
1 tablespoon tomato paste
½ cup red wine
16oz (500g) cooked pasta
2 teaspoons dried oregano
3 tablespoons grated Parmesan cheese

1. Process tomatoes, parsley, red capsicum, celery, garlic and onion through ikon Juice Fountain using speeds 1, 4 and 5.
2. Blend tomato paste with red wine, stir in the extracted juice.
3. Add pasta and toss to coat pasta well. Divide mixture between 4 serving bowls.
4. Sprinkle with oregano and Parmesan cheese.

Serve immediately.

Mango, rockmelon and orange yoghurt drink

1 mango, halved, peeled and seeded
½ small rockmelon, peeled, seeded and cut into two equal portions
5 oranges, peeled
3 tablespoons natural yoghurt

1. Process mango, rockmelon and oranges through ikon Juice Fountain using speeds 1, 2 and 3.
2. Pour into a large bowl. Whisk yoghurt.

Serve immediately.

Sparkling pear and apricot cooler

4 large apricots, halved and seeded
3 large pears, stalks removed
1 cup crushed ice
1 cup mineral water

1. Process apricots and pears through ikon Juice Fountain using speeds 2 and 5.
2. Scoop ice into 4 tall glasses.
3. Divide extracted juice between the glasses.
4. Top with mineral water, stir well to blend.

Serve immediately.

Rockmelon, strawberry and passion crush

½ cup rockmelon, peeled, seeded and divided into 2 equal portions
8oz (250g) strawberries, hulled
Pulp of 2 passion fruit
1 cup crushed ice

1. Process rockmelon and strawberries through ikon Juice Fountain using speed 1.
2. Stir in passion fruit pulp.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour over juice, mix well to combine.

Serve immediately.

Tropical blend

2 mangoes, halved, seeded and peeled
3 kiwi fruit, peeled
½ small pineapple, peeled and halved
½ cup fresh mint leaves
1 cup crushed ice

1. Process mangoes, kiwi fruit, pineapple and mint through ikon Juice Fountain using speeds 2 and 5.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour in juice, mix well to combine.

Serve immediately.

Tomato, nectarine, passionfruit and mint ice

6 tomatoes
2 nectarines, peeled, seed removed
½ cup fresh mint leaves
Pulp of 4 passion fruit
1 cup crushed ice

1. Process tomatoes, nectarines and mint leaves through ikon Juice Fountain using speeds 1 and 2.
2. Stir in passionfruit pulp.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour in juice, mix well to combine.

Serve immediately.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Cucumber, pineapple and cilantro ice

2 cucumbers, peeled if desired
½ cup fresh cilantro leaves
½ small pineapple, peeled and halved
1 cup crushed ice

1. Process cucumbers, coriander and pineapple through ikon Juice Fountain using speeds 4 and 5.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour in juice, mix well to combine.

Serve immediately.

Pear, radish and celery crush

3 medium pears, stalks removed
4 radishes, trimmed
3 sticks celery
1 cup crushed ice

1. Process pears, radishes and celery through ikon Juice Fountain using speed 5.
2. Scoop ice into 4 glasses, pour in juice, mix well to combine.

Serve immediately.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Coconut pineapple colada

½ large pineapple, peeled and quartered
3 tablespoons Malibu liqueur
2 tablespoons coconut cream
2 cups soda water
1 cup crushed ice

1. Process pineapple through ikon Juice Fountain using speed 5.
2. Stir in liqueur, coconut cream and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour in juice mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

Honeydew dream

1 honeydew melon, peeled, seeded and quartered
3 tablespoons Midori liqueur
2 cups soda water
1 cup crushed ice

1. Process honeydew melon through ikon Juice Fountain using speed 1.
2. Stir in liqueur and soda water.
3. Scoop ice into 4 tall glasses, pour in melon mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

Bloody mary

4 medium tomatoes
1 large red capsicum, base removed and seeded
2 sticks celery
½ cup Vodka
1 cup crushed ice

1. Process tomatoes, celery and red capsicum through ikon Juice Fountain using speeds 1, 4 and 5.
2. Stir in Vodka. Scoop ice into 4 glasses, pour in tomato mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

Peach and mint julep

6 peaches, halved and seeded
½ cup fresh mint leaves
2 tablespoons Creme de Menthe
2 teaspoons sugar
½ cup crushed ice
2 cups mineral water

1. Process peaches and mint leaves through ikon Juice Fountain using speed 2.
2. Stir in Creme de Menthe and sugar.
3. Scoop ice into 4 glasses, pour in peach mixture, mix well to combine.

Serve immediately.

Energy fuel

Grape, kiwi fruit and berry booster

Grapes contain potassium and iron, providing a great pick-me-up after a strenuous day.

2 cups green seedless grapes, stems removed
2 kiwi fruit, peeled
1 cup strawberries, hulled
2 cups skim milk
2 tablespoons powdered protein drink mix
½ cup crushed ice

1. Process grapes, kiwi fruit and strawberries through ikon Juice Fountain using speed 1.
2. Mix in milk, protein drink mix and crushed ice.
3. Pour into chilled glasses and serve immediately.

Apricot, apple and pear sparkle

4 large apricots, halved and seeded
4 small red apples
3 medium pears, stalks removed
1 cup sparkling mineral water
½ cup crushed ice

1. Process apricots, apples and pears through ikon Juice Fountain using speeds 2 and 5.
2. Stir in mineral water and ice.
3. Pour into chilled glasses and serve immediately.

Orange, carrot, mint and beetroot quencher

4 oranges, peeled
8 carrots
¼ cup fresh mint leaves
2 small beetroots

1. Process oranges, carrots, mint leaves and beetroots through ikon Juice Fountain using speeds 3 and 5.

Serve immediately.

Fiber favorites

Rather than waste the fiber from the fruit and vegetables that have been juiced, the following recipes have been developed using the left over pulp.

Carrot, pumpkin and feta flan

8 sheets filo pastry
60g butter, melted
1 leek, finely sliced
1 cup pumpkin pulp
1 cup carrot pulp
8oz (250g) feta cheese, crumbled
3 x 60g eggs
1 egg white
½ cup milk
2 tablespoons orange rind
3 tablespoons chopped fresh parsley

1. Layer the sheets of pastry, brushing between each sheet with melted butter. Lift pastry into a 10 inches (25cm) flan tin, press over base and side. Trim pastry edge to about ½ inch (1.5cm) higher than side of tin.
2. Combine leek, pumpkin, carrot, feta cheese, eggs, egg white, milk, orange rind and parsley.

Pour into pastry case and bake at 356F (180°C) for 25-30 minutes or until golden and set.

Vegetable and bacon soup

3 teaspoons butter
1 onion, finely chopped
1 ham bone
11¼oz (350g)beetroot pulp, strained and juice reserved
1½oz (50g) potato pulp, strained and juice reserved
1½oz (50g) carrot pulp, strained and juice reserved
3oz (100g) tomato pulp, strained and juice reserved
1½oz (50g) cabbage pulp, strained and juice reserved
Reserved juices and enough water to make 8 cups
4 strips of bacon, chopped
1 tablespoon lemon juice
½ cup sour cream, for serving

1. Melt butter in a large saucepan, cook onion over a medium heat for 2-3 minutes or until golden. Add ham bone to pan, stir in beetroot pulp, potato pulp, carrot pulp, tomato pulp, cabbage pulp, reserved juices and water, bacon and lemon juice. Bring to the boil, reduce heat and simmer for 30-40 minutes.
2. Remove ham bone, discard bone, finely chop meat and return to the pan.

Serve topped with sour cream.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Carrot, apple and celery strudels

1oz (30g) butter
1 small onion, finely chopped
4½ cups carrot, apple and celery pulp, strained (see juice recipe on page 22)
8oz (250g) cottage cheese
2 tablespoons chopped fresh mint
1 egg, beaten
12 sheets filo pastry
60g butter, melted extra
1 cup grated fresh Parmesan cheese

1. Melt butter in a saucepan, add onion, cook for 2-3 minutes, or until soft, seasoning to taste.
2. Combine onion, carrot, apple and celery pulp, cottage cheese, mint and egg in a bowl. Mix well.
3. Cut filo sheets in half, place 3 sheets on bench, cover remaining pastry with greaseproof paper, then a damp cloth to prevent drying. Brush 1 sheet of pastry with extra butter, sprinkle with Parmesan cheese, top with another sheet of pastry, brush with butter, sprinkle with more cheese. Repeat with last sheet of pastry.
3. Place tablespoons of carrot mixture on one end of pastry, fold in sides and roll up like a Swiss roll. Repeat with remaining pastry and pulp mixture. Place on a greased oven tray and bake at 392F (200°C) for 20-25 minutes or until golden brown.

Parsnip, herb and polenta hot cakes

2 cups parsnip pulp, strained
¼ cup milk
2 x 60g eggs, separated
¼ cup polenta
¼ cup self-raising flour
1 teaspoon chopped fresh thyme
1 teaspoon chopped fresh rosemary
1 teaspoon Cajun seasoning
1 small red capsicum, finely chopped
1 tablespoon oil

1. Combine parsnip pulp, milk, egg yolks, self-raising flour, polenta, thyme, rosemary, Cajun seasoning and red capsicum in a large mixing bowl. In a separate bowl, beat egg whites until soft peaks form, fold into parsnip mixture.
2. Heat oil in a large frying pan, drop spoonfuls of mixture into pan. Cook for about 1 minute on each side or until golden brown.

Serve immediately.

Family meat loaf

16oz (500g) lean beef mince
16oz (500g) sausage mince
2 onions, finely chopped
½ cup carrot pulp, strained
½ cup potato pulp, strained
2 teaspoons curry powder
1 teaspoon ground cumin
1 tablespoon chopped fresh parsley
1 x 60g egg, lightly beaten
½ cup evaporated milk
½ cup beef stock
Freshly ground black pepper
2 tablespoons slivered almonds

Tomato Glaze

½ cup beef stock
4 tablespoons ketchup
1 teaspoon instant coffee powder
3 tablespoons Worcestershire sauce
1½ tablespoons vinegar
1½ tablespoons lemon juice
3 tablespoons brown sugar
¼ cup butter

1. Place beef mince, sausage mince, onions, carrot pulp, potato pulp, curry powder, cumin, parsley, egg, evaporated milk, stock and black pepper in a bowl, mix to combine. Press mixture into a lightly greased 4½in x 8½in (11cm x 21cm) loaf pan. Press almonds into top of mixture to make a pattern.
2. Make Tomato Glaze and pour over meatloaf and bake, basting often with glaze, for 40 minutes.
3. To make glaze, place stock, ketchup, coffee powder, Worcestershire sauce, vinegar, lemon juice, sugar and butter in a saucepan and bring to the boil over a medium heat. Reduce heat and simmer, stirring frequently, for 8-10 minutes or until glaze reduces and thickens slightly.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Notes

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Notes

Breville

Breville

ikon Multi-Speed Juice Fountain

Breville est une marque enregistrée de Breville

Service à la clientèle Breville

Consommateurs des Etats-Unis

✉ PO Box 47170
Gardena
CA 90247

☎ Service Center: 1 (866) BREVILLE

Email askus@brevilleUSA.com

www.breville.com

Clientèle du Canada

✉ Anglo Canadian HWI
2555, de l'Aviation
Pointe-Claire (Montréal) Québec
H9P 2Z2

☎ Téléphone sans frais:1 (866) BREVILLE

Télécopieur: (514) 683-5554

Courriel: askus@breville.ca

www.breville.com

© Copyright. Breville Pty. Ltd. 2007

En raison des améliorations constantes apportées à nos produits, le produit que vous avez acheté pourrait varier légèrement de celui illustré dans ce livret.

PRINTED ON RECYCLED PAPER

Free Manuals Download from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Model BJE510XL Issue 2/07

Modèle BJE510XL

Table des matières

	Page
Breville vous recommande la sécurité avant tout	42
Faites la connaissance de votre extracteur de jus ikon Juice Fountain de Breville	44
L'assemblage de votre extracteur de jus ikon Juice Fountain de Breville	45
Le fonctionnement de votre extracteur de jus	
Le fonctionement de votre extracteur de ikon Juice Fountain de Breville	48
ikon Juice Fountain de Breville	50
Entretien et nettoyage	51
Guide de dépannage	53
Conceils relatifs a l' extraction de jus	54
Information sur les fruits et les légumes	56
Garantie	58
Recettes	60

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Félicitations

Félicitations pour l'acquisition d'un nouvel extracteur de jus ikon Multi-Speed Juice Fountain de Breville

Importantes mesures de protection pour votre extracteur de jus ikon Juice Fountain de Breville

Chez Breville, nous sommes fort conscients de la sécurité. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons de faire très attention lorsque vous vous servez de tout article ménager électrique et de prendre les précautions suivantes.

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET CONSERVEZ-LES POUR CONSULTATION ULTÉRIEURE.

- Lisez attentivement toutes les instructions avant de faire fonctionner l'appareil et conservez-les pour consultation ultérieure.
- Ne poussez pas les aliments dans l'orifice d'alimentation avec les doigts. Servez-vous toujours du poussoir fourni.
- Ne touchez pas aux petites dents ni à la lame tranchantes qui se trouvent au center du panier-filtre en acier inoxydable.
- Ne touchez pas à la lame tranchante qui se trouve dans l'orifice d'alimentation.
- Veillez toujours à ce que votre appareil soit correctement et complètement assemblé avant de le brancher et de vous en servir. L'appareil ne fonctionnera pas s'il n'est pas assemblé correctement.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plane et sèche.
- Mettez toujours l'appareil hors tension, puis débranchez-le lorsqu'il est laissé sans surveillance, qu'il n'est pas en marche, ou avant de le nettoyer, de le déplacer, de le désassembler et de le ranger.
- N'extrayez pas le jus de fruits à noyau avant d'en avoir retiré le noyau au préalable.
- Vérifiez régulièrement le cordon, la fiche et l'appareil. N'utilisez pas l'appareil si le cordon d'alimentation, la fiche ou l'appareil est endommagé. Communiquez avec le service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par Breville présente des risques de blessures, d'incendie ou de chocs électriques.
- Lorsque vous utilisez l'appareil, laissez suffisamment d'espace au-dessus et autour de l'appareil pour permettre la circulation.
- Lorsque l'appareil comporte un dispositif de mise à la terre, il faut utiliser une rallonge mise à la terre d'au moins la même puissance que celle de l'appareil.
- Pour éviter les risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures, ne plongez ni le cordon, la fiche ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide. N'utilisez pas de jet d'eau pour nettoyer le cordon d'alimentation ou le socle du moteur.
- L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées qui sont laissés sans surveillance.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Si de jeunes enfants doivent utiliser l'appareil, assurez-vous qu'ils ne jouent pas avec.
- Ne faites pas fonctionner votre appareil pendant plus d'une minute à la fois si vous extrayez, à haute vitesse, le jus de fruits ou de légumes durs, en exerçant une pression ferme sur ceux-ci.
- Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces très chaudes ou se nouer.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique ni à un endroit où il pourrait entrer en contact avec un four chauffé.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, communiquez avec un center de service de Breville au 1-866-BREVILLE.
- Ultilisez l'appareil seulement dans le cadre de l'utilisation recommandée. Ne vous en servez pas dans un véhicule, dans un bateau en mouvement ou à l'extérieur.
- Respectez strictement les consignes relatives au nettoyage et à l'entretien.
- Pour débrancher l'appareil, mettez toutes les commandes hors tension, puis retirez la fiche de la prise.
- Assurez-vous que le couvercle est toujours fixé (barre de verrouillage) fermement en place avant d'activer le moteur. Ne détachez pas le couvercle (barre de verrouillage) lorsque l'appareil fonctionne.
- N'utilisez pas l'appareil lorsque le tamis rotatif (panier-filtre) est endommagé.
- Attendez l'immobilisation complète du moteur avant de démonter l'appareil.
- En cas de blocage d'aliments dans l'ouverture (orifice d'alimentation), utilisez le poussoir ou un autre morceau de fruit ou de légume pour désobstruer l'ouverture. Lorsque cela ne fonctionne pas, éteignez le moteur et démontez l'appareil afin de dégager l'aliment coincé.
- L'appareil est doté d'une fiche polarisée qui n'entre que d'une seule façon dans une prise polarisée, afin de minimiser les risques de chocs électriques. Lorsque la fiche n'entre pas complètement dans la prise, renversez la fiche de côté. Si cela ne fonctionne pas, communiquez avec un électricien certifié. Ne modifiez aucunement la fiche.

CORDON ÉLECTRIQUE

L'appareil est doté d'un cordon raccourci qui minimise les risques de blessures ou de dommages pouvant être subis par une personne trébuchant ou s'enchevêtrant dans un cordon trop long.

Ne laissez pas les enfants s'approcher de l'appareil ni l'utiliser sans surveillance. Lorsque vous devez vous servir d'un cordon plus long ou d'une rallonge, assurez-vous que ceux-ci ne pendent pas du comptoir, de la table ou de toute autre surface, car les enfants pourraient les tendre ou trébucher. Pour éviter les chocs électriques, les blessures ou les incendies, la puissance nominale de la rallonge utilisée doit être similaire ou supérieure à celle de l'appareil (la puissance est indiquée sur la partie inférieure de l'appareil).

CONSERVEZ CES DIRECTIVES.
UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT

NE METTEZ NI LES MAINS NI DES OBJETS DANS L'ORIFICE D'ALIMENTATION.
SERVEZ-VOUS TOUJOURS DU POUSSOIR FOURNI.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Faites la connaissance de votre extracteur de jus ikon Juice Fountain de Breville

Système d'alimentation
unique breveté direct et central assurant une extraction maximale de jus

Couvercle de l'extracteur de jus
(résistant au plateau supérieur du lave-vaisselle)

Récipient à pulpe de 3 litres
(résistant au plateau supérieur du lave-vaisselle)

Design stylisé en acier inoxydable

Interrupteur

Cadran électronique
du régulateur de vitesse

Indicateur de vitesse ACL
et guide de vitesse d'extraction

Rangement
du cordon enroulant le cordon sous la base et l'enclenchant en place

Moteur de service intensif
de 900 watts, garanti 5 ans

Poussoir servant à guider des fruits et des légumes entiers dans l'orifice d'alimentation (résistant au plateau supérieur du lave-vaisselle)

Bras de verrouillage
de sûreté en métal moulé sous pression empêchant le fonctionnement de l'appareil lorsque le couvercle de celui-ci n'est pas verrouillé en place

Panier-filtre en acier inoxydable à microfiltre renforcé de titane
(résistant au plateau supérieur du lave-vaisselle)

Accouplement de transmission du moteur

Pichet à jus de 1 litre
et couvercle avec séparateur d'écume intégré (résistant au plateau supérieur du lave-vaisselle)

Contenant du filtre
(résistant au plateau supérieur du lave-vaisselle)

Ajutage de jus spécialement
conçu pour verser parfaitement le jus sans dégât dans le verre (résistant au plateau supérieur du lave-vaisselle)

Brosse de nettoyage
à bout plat facilitant le retrait de pulpe résiduelle du récipient à pulpe suite à l'extraction d'une grande quantité de jus, en nylon et facilitant le nettoyage du filtre en acier inoxydable (résistant au plateau supérieur du lave-vaisselle)

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

L'assemblage de votre extracteur de jus ikon Juice Fountain de Breville

Avant la première utilisation

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, enlevez tout matériel d'emballage, étiquette ou vignette promotionnelle. Assurez-vous que l'appareil soit hors tension et la fiche débranchée. Lavez le contenant du filtre, le filtre, le couvercle de l'extracteur, le poussoir, le récipient à pulpe, le pichet à jus et son couvercle dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un linge doux. Rincez et séchez à fond. La base du moteur peut être essuyée à l'aide d'un linge humide. Séchez à fond.

Étape 1

Déposez la base du moteur sur une surface plane et sèche comme un comptoir. Assurez-vous que le moteur soit hors tension et que la fiche débranchée.

Étape 2

Fixez le contenant du filtre sur le socle du moteur.

Étape 3

Alignez les flèches du panier-filtre en acier inoxydable sur celles de l'accouplement de transmission du moteur et poussez vers le bas jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Veillez à ce que le filtre en acier inoxydable soit fermement en place à l'intérieur du contenant du filtre et sur le socle du moteur.

Étape 4

Placez le couvercle de l'extracteur sur le contenant du filtre, en alignant l'orifice d'alimentation au-dessus du panier-filtre en acier inoxydable et abaissez-le en place.

L'assemblage de votre extracteur de jus ikon Juice Fountain de Breville suite

Étape 5

Relevez le bras de verrouillage de sûreté et placez-le dans les deux rainures situées de chaque côté du couvercle. Le bras de verrouillage de sûreté devrait maintenant être en position verticale et verrouillé sur le couvercle de l'extracteur.

Étape 6

Faites glisser le poussoir dans l'orifice d'alimentation en alignant une des rainures du poussoir sur la petite protubérance à l'intérieur du rebord de l'orifice d'alimentation. Continuez de faire glisser le poussoir dans l'orifice d'alimentation.

Étape 7

Place the pulp container into position by tilting the base of the pulp container away from the motor base and slide the top of the pulp container over the bottom of the juice cover. Tilt the base of the pulp container back into the motor base ensuring it is supported by the container support extending from under the motor base.

Étape 8

Placez le pichet à jus fourni sous le bec, du coté droit de l'extracteur. Le couvercle du pichet à jus peut être utilisé afin de prévenir les éclaboussures.

Vous pouvez également placer l'ajutage conçu spécialement pour le jus sur le bec et placez un verre dessous. L'ajutage pour le jus préviendra les éclaboussures, permettant ainsi une extraction sans dégât.

Afin de minimiser le nettoyage, doublez le récipient à pulpe d'un sac de congélation en plastique pour y recueillir la pulpe

Note

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Étape 1

Lavez les fruits et les légumes choisis pour préparer le jus.

Étape 2

Assurez-vous que votre appareil soit correctement assemblé. Consultez la section sur l'assemblage de l'appareil (à la page 45). N'oubliez pas de placer le pichet (ou un verre) sous le bec et le récipient à pulpe en place avant l'extraction.

Étape 3

Branchez le cordon d'alimentation dans une prise de 110/120V. Allumez l'appareil. L'écran ACL s'illuminera.

L'écran ACL s'illuminera pendant 3 minutes avant de tomber en mode veille, ce qui éteindra l'unité afin d'économiser le courant.

L'écran s'allumera après l'activation du bouton « On/Off » ou du contrôle de vitesse.

Quand le bras de verrouillage de sûreté n'est pas bloqué en place au dessus de l'extracteur à jus, l'écran ACL s'illuminera et la mention « L » clignotera indiquant que le bras de verrouillage de sûreté doit être bloqué en place.

Quand le bras de verrouillage de sûreté est bloqué en place au dessus de l'extracteur à jus, l'écran ACL s'illuminera et affichera la vitesse sélectionnée. La vitesse peut être changée en ajustant la molette de vitesse. Pour une référence rapide de la vitesse d'extraction, veuillez utiliser le guide affiché à l'écran ACL, la table de sélection de vitesses située sur le conteneur à pulpe ou référez-vous à la table de sélection des vitesses (Page 48).

Note

La plupart des petits fruits et légumes comme les pommes, les carottes et les concombres n'auront pas besoin d'être coupés car ils pénètreront fort bien entiers dans l'orifice d'alimentation. Assurez-vous que les légumes tels que les betteraves et les carottes soient exempts de saleté, bien lavés et parés avant d'en extraire le jus.

Note

L'extraction de jus de fruits et de légumes durs fera forcer le moteur lorsque vous choisissez une basse vitesse. Consultez le tableau de sélection de la vitesse afin de déterminer la bonne vitesse d'extraction selon les fruits et les légumes à traiter.

Note

Le fonctionement de votre extracteur de jus ikon Juice Fountain de Breville

Fruit / Légumes	Vitesse suggérée
Abricots (dénoyautés)	2
Ananas (pelé))	5
Betteraves (nettoyées et parées)	5
Bleuets	1
Brocoli	4
Carottes (nettoyées)	5
Céleri	5
Chou-fleur	4
Chou	4
Choux de Bruxelles (parés)	5
Concombre (pelé)	2
Concombre (à pelure fine)	4
Fenouil	5
Framboises	1
Kiwi (pelé)	2
Mangues (pelées et dénoyautées)	2
Melons (pelés)	1
Melons d'eau (pelés)	1
Nectarines (dénoyautées)	1
Oranges (pelées)	3
Pêches (dénoyautées)	2
Poires dures (pédoncule enlevé)	5
Poires molles (pédoncule enlevé)	2
Pommes	5
Prunes (dénoyautées)	2
Raisins (sans pépins)	1
Tomates	1

Étape 4

Une fois le moteur en marche, placez les aliments dans l'orifice d'alimentation. À l'aide du poussoir, guidez doucement les aliments vers le bas. Pour maximiser l'extraction du jus, poussez lentement.

Étape 5

Au fur et à mesure que les fruits et les légumes sont traités, le jus coulera dans le pichet et la pulpe résiduelle s'accumulera dans le récipient à pulpe.

Le récipient à pulpe peut être vidé au cours de l'extraction en mettant l'appareil hors tension et en retirant le récipient à pulpe avec soin. Remettez le récipient vide en place avant de poursuivre l'extraction.

Consultez le tableau de sélection de la vitesse situé sur le récipient à pulpe à titre de référence rapide et pratique.

Note

L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le moteur cale pendant plus de 10 secondes. Il s'agit d'un mécanisme de sûreté. Il y a alors trop d'aliments traités simultanément ou les morceaux ne sont pas assez petits. Tentez de parer et de couper les aliments en morceaux plus petits ou uniformes, ou de traiter une quantité moins importante d'aliment à la fois.

Pour poursuivre l'extraction, réactivez l'appareil en le mettant hors tension et dégagez l'orifice d'alimentation. Remettez ensuite l'appareil sous tension.

Note

Ne laissez pas le récipient à pulpe se remplir à rebord car cela risque d'entraver le bon fonctionnement de l'appareil. La pulpe peut servir à préparer du compost pour le jardin ou à créer de délicieuses recettes (consultez la page 71).

Note

Pour incorporer de l'écume dans votre jus, enlevez simplement le couvercle du pichet à jus avant de verser du jus dans un verre.

Note

NE VOUS SERVEZ JAMAIS DE VOS DOIGTS NI D'AUTRES USTENSILES POUR POUSSER LES ALIMENTS DANS L'ORIFICE D'ALIMENTATION OU POUR DÉGAGER CELUI-CI DURANT LE FONCTIONNEMENT. UTILISEZ TOUJOURS LE POUSSOIR FOURNI.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Le désassemblage de votre extracteur de jus ikon Juice Fountain de Breville

Étape 1

Assurez-vous que l'appareil soit hors tension et la fiche débranchée.

Étape 2

Retirez le récipient à pulpe en inclinant légèrement le bas du récipient pour l'éloigner du socle du moteur et détachez-le du couvercle de l'extracteur et du support du récipient sortant du socle du moteur.

Étape 3

Servez-vous de la poignée située sur le bras de verrouillage de sûreté pour retirer celui-ci du couvercle de l'extracteur en le soulevant puis abaissez-le hors de l'appareil.

Étape 4

Retirez le couvercle de l'extracteur.

Étape 5

Retirez le contenant du filtre avec le panier-filtre en acier inoxydable en place.

Étape 6

Pour retirer le panier-filtre en acier inoxydable de son contenant, insérez les doigts sous les rainures où il est inscrit « LIFT BASKET » et soulevez le filtre. Pour faciliter le nettoyage, il est recommandé de retirer le panier-filtre au-dessus d'un évier.

LE PANIER-FILTRE EN ACIER INOXYDABLE CONTIENT DE PETITES LAMES TRANCHANTES POUR TRAITER LES FRUITS ET LÉGUMES. ÉVITEZ DE TOUCHER AUX LAMES LORSQUE VOUS MANIPULEZ LE FILTRE

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Entretien et nettoyage

Assurez-vous que l'appareil soit hors tension et la fiche débranchée.

Veillez à ce que l'appareil soit correctement désassemblé. Consultez la section sur le désassemblage de votre extracteur de jus ikon Juice Fountain de Breville (à la page 11).

Pour faciliter le nettoyage:
Nettoyez l'appareil dès que vous vous en servez pour éviter l'accumulation de pulpe ou de résidus de jus séchés.

Après chaque utilisation, rincez les pièces amovibles dans de l'eau chaude pour enlever la pulpe mouillée. Laissez les pièces sécher à l'air.

Afin de minimiser le nettoyage, doublez le récipient à pulpe d'un sac de congélation en plastique pour y recueillir la pulpe. Celle-ci peut servir à préparer d'autres plats (voyez à la page 71) et du compost pour le jardin ou peut être jetée (voyez à la page 55).

Note

Nettoyage du socle du moteur

1. Essuyez le socle du moteur à l'aide d'un linge doux et humide, puis séchez à fond.
2. Essuyez toute particule d'aliment sur le cordon.

Lorsque vous nettoyez l'appereil, ne vous servez pas de tampons à récurer ni de produits nettoyants abrasifs qui pourraient en égratigner la surface.

Note

Nettoyage du contenant du filtre, du couvercle de l'extracteur, du poussoir et du récipient à pulpe

1. Nettoyez toutes les pièces dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un linge doux. Rincez et séchez à fond.

Le contenant du filtre, le couvercle de l'extracteur et le récipient à pulpe sont résistants au lave-vaisselle (plateau supérieur seulement).

Note

Nettoyage du panier-filtre

Pour uniformiser les résultats d'extraction, veillez à ce que le panier-filtre en acier inoxydable soit toujours nettoyé à fond à l'aide de la brosse de nettoyage fournie.

1. Faites tremper le panier-filtre en acier inoxydable dans de l'eau chaude savonneuse pendant environ 10 minutes, immédiatement après avoir terminé l'extraction du jus. Lorsque la pulpe sèche sur le filtre, elle peut boucher les micropores du filtre et ainsi réduire l'efficacité de l'extracteur.
2. À l'aide de la brosse de nettoyage, maintenez le panier-filtre sous l'eau du robinet et brossez-le de l'intérieur vers l'extérieur. Évitez de toucher aux petites lames tranchantes au center du panier-filtre. Après le nettoyage du panier-filtre, examinez-le à la lumière pour vous assurer que les micropores ne soient pas bouchées. Le cas échéant, faites tremper le panier-filtre dans de l'eau chaude contenant 10 % de jus de citron afin de dégager les pores bouchées. Vous pouvez également laver le panier-filtre au lave-vaisselle.

Le panier-filtre en acier inoxydable peut être lavé sur le plateau supérieur de tout lave-vaisselle.

Note

- Ne faites pas tremper le panier-filtre en acier inoxydable dans un produit nettoyant javelisant ou abrasif.
- Manipuler toujours le panier-filtre avec soin car il est facile à endommager.

Nettoyage du pichet

1. Rincez le pichet à jus et son couvercle muni de l'accessoire à écume sous l'eau du robinet.
2. Lavez les deux pièces dans de l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un linge doux. Rincez et séchez à fond.

Le pichet à jus et son couvercle peuvent être placés sur le plateau supérieur de tout lave-vaisselle.

Note

L'enlèvement de taches rebelles et de fortes odeurs d'aliments

Certains fruits et légumes très colorés peuvent causer une certaine décoloration du plastique. Pour parer à cette éventualité, lavez les pièces immédiatement après utilisation. En cas de décoloration, les pièces en plastique peuvent être trempées dans de l'eau contenant 10 % de jus de citron ou elles peuvent être nettoyées à l'aide d'un produit nettoyant non abrasif.

NE PLONGEZ PAS LE SOCLE DU MOTEUR DANS DE L'EAU NI DANS TOUT AUTRE LIQUIDE.

LE CENTRE DU PANIER-FILTRE ET DE L'ORIFICE D'ALIMENTATION CONTIENNENT DE PETITES LAMES TRANCHANTES POUR TRAITER LES FRUITS ET LÉGUMES PENDANT L'EXTRACTION DES JUS. NE TOUCHEZ PAS AUX LAMES LORSQUE VOUS MANIPULEZ LE FILTRE OU L'ORIFICE D'ALIMENTATION.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

L'appareil refuse de fonctionner lorsqu'il est sous tension.

Le bras de verrouillage de sûreté n'est peut-être pas placé correctement dans la position verticale de fonctionnement; à savoir, le bras doit être engagé dans les deux rainures situées de chaque côté du couvercle (consultez l'étape 5 à la page 46).

Le moteur semble caler pendant l'extraction.

1. De la pulpe mouillée peut s'accumuler sous le couvercle lorsque l'extraction est trop vigoureuse. Essayez d'enfoncer le poussoir plus lentement (consultez l'étape 4 à la page 48). Suivez les instructions de désassemblage et de nettoyage, puis nettoyez le contenant du filtre, le panier-filtre en acier inoxydable ainsi que le couvercle de l'extracteur.
2. L'appareil s'arrête automatiquement lorsque le moteur cale pendant plus de 10 secondes. Il y a alors trop d'aliments traités simultanément ou les morceaux ne sont pas assez petits. Tentez de parer et de couper les aliments en morceaux plus petits ou uniformes, ou de traiter une quantité moins importante d'aliment à la fois. Pour poursuivre l'extraction, mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension.
3. L'extraction de jus de fruits et de légumes durs fera forcer le moteur lorsque vous choisissez une basse vitesse. Veuillez consulter les conseils sur le fonctionnement de votre extracteur de jus ikon Juice Fountain de Breville à la page 9 afin de déterminer la bonne vitesse d'extraction selon les fruits et les légumes à traiter.

Trop de pulpe s'accumule dans le panier-filtre en acier inoxydable.

Interrompez l'extraction et suivez les instructions de désassemblage de l'appareil. Enlevez le couvercle de l'extracteur et retirez la pulpe accumulée. Réassemblez l'appareil et reprenez l'extraction. Essayez d'alterner les fruits et les légumes selon leur consistance (dur et tendre).

La pulpe est trop mouillée et le débit de jus est faible

Essayez de ralentir le rythme d'extraction.

Enlevez le panier-filtre en acier inoxydable et nettoyez-en les parois à l'aide d'une brosse à nettoyer. Rincez le panier-filtre à l'eau chaude.Lorsque les micropores du filtre sont bouchées, faites tremper le filtre dans une solution composée d'eau chaude et de 10 % de jus de citron. Vous pouvez également laver le panier-filtre dans le lave-vaisselle. Cela enlèvera les fibres (de fruits ou de légumes) qui pourrait bloquer le passage du jus.

Le jus fuit entre le bord du filtre et son couvercle.

Essayez de ralentir le rythme d'extraction et d'enfoncer le poussoir plus lentement (consultez l'étape 4 à la page 48).

Le jus jaillit du bec

Utilisez le pichet à jus et le couvercle fournis. Lors de l'extraction dans un verre, veuillez utiliser l'ajutage prévu à cet effet.

Conseils relatifs à l'extraction de jus

Tout ce que vous devez savoir sur les jus

Bien que les recettes de boissons contenues dans ce livret aient été créées en pensant surtout à la saveur, à la texture et à l'arôme, leurs bienfaits pour la santé les rendent encore meilleurs.

95 % des éléments nutritifs des fruits et des légumes se trouvent dans le jus. Les jus extraits de fruits et de légumes frais constituent une partie importante d'une alimentation saine et bien équilibrée. Les jus de fruits et de légumes frais sont une source de vitamines et de minéraux facile à préparer. Les éléments nutritifs contenus dans les jus sont vite absorbés dans le système sanguin, ce qui fait que votre corps digère rapidement les éléments nutritifs dont il a besoin.

Lorsque vous préparez vos propres jus de fruits et de légumes, vous contrôlez ce que vous y ajoutez. Vous choisissez les ingrédients et décidez si vous avez besoin de sucre, de sel ou d'autres saveurs. Les jus fraîchement extraits doivent être bus immédiatement après leur préparation pour éviter toute perte du contenu en vitamines.

L'achat et l'entreposage des fruits et des légumes

- Lavez toujours les fruits et les légumes avant l'extraction.
- Utilisez toujours des fruits et des légumes frais.
- Par souci d'économie et afin d'obtenir des produits frais, achetez des fruits et des légumes de saison. Consultez à cet effet le tableau d'information sur les fruits et les légumes aux pages 56 et 57.
- Lavez vos fruits et légumes avant de les ranger pour qu'ils soient disponibles au moment de préparer les jus.
- La plupart des fruits et des légumes durs peuvent être conservés à la température ambiante. Les produits fragiles et périssables comme les tomates, les baies, les légumes en feuille, le céleri, les concombres et les herbes devraient être conservés au réfrigérateur jusqu'à leur utilisation.

Préparation des fruits et des légumes

- Si vous utilisez des fruits à pelure dure ou non comestible comme les mangues, les goyaves, le melon ou l'ananas, pelez-les toujours avant l'extraction.
- Certains légumes tels que les concombres peuvent être traités avec la pelure selon la texture de celle-ci et les exigences de l'extraction.
- Tous les fruits contenant des pépins (gros ou durs) ou des noyaux comme les nectarines, les pêches, les mangues, les abricots, les prunes et les cerises doivent en être débarrassés avant l'extraction.
- Assurez-vous que les légumes tels que les betteraves et les carottes soient exempts de saleté, bien lavés et parés avant d'en extraire le jus.
- Assurez-vous que les fruits tels que les fraises sont équeutés et que les pédoncules des poires sont enlevés.
- Les agrumes peuvent être mis dans votre appareil s'ils sont préalablement pelés et épépinés en partie.
- Une petite quantité de jus de citron peut être ajoutée au jus de pommes pour en éviter le brunissement.

Votre appareil produit un jus d'orange onctueux et revigorant. Pelez simplement les oranges et enlevez le plus gros des pépins, puis traitez-les.Mieux vaut réfrigérer les oranges avant l'extraction.

Note

La bonne technique

Lors de la préparation de jus provenant de divers ingrédients de consistances variées, mieux vaut commencer par les ingrédients à consistance tendre à basse vitesse pour ensuite passer aux ingrédients à consistance dure à vitesse élevée.

Si vous traitez le jus d'herbes, de pousses ou de petits légumes en feuille, formez-en un bouquet ou traitez-les en même temps qu'une combinaison d'ingrédients à traiter à basse vitesse pour obtenir de meilleurs résultats.

Tous les fruits et légumes produisent des quantités différentes de jus. Cela demeure vrai même au sein d'une même catégorie d'aliments; par exemple, une portion de tomates peut produire plus de jus qu'une autre. Les quantités d'aliments indiquées dans les recettes n'affecteront pas la réussite d'un jus même si elles ne sont pas respectées à la lettre.

Pour extraire la quantité maximale de jus, enfoncez toujours le poussoir lentement.

L'obtention du bon mélange

Il est facile de créer des jus savoureux. Si vous faites déjà vos propres jus de fruits et de légumes, vous savez à quel point il est simple d'inventer de nouvelles combinaisons. Le goût, la couleur, la texture et les ingrédients dépendent des goûts de chacun. Pensez à certains aliments ou saveurs préférés. S'harmonisent-ils bien ensemble Certaines saveurs fortes peuvent en masquer d'autres plus subtiles. Somme toute, la règle d'or pour réussir un bon mélange est de combiner les ingrédients pulpeux et féculents à ceux qui contiennent plus de liquide.

L'utilisation de la pulpe

La pulpe qui reste après l'extraction du jus des fruits et des légumes est constituée essentiellement de fibres et de cellulose qui, comme le jus, contiennent des éléments nutritifs essentiels. Elle peut être utilisée de bien des façons. Cependant, comme le jus, la pulpe devrait être consommée le jour même pour éviter la perte des vitamines.

Plusieurs recettes du présent mode d'emploi nécessitent l'usage de pulpe (consultez la page 71). La pulpe peut aussi servir à donner du volume aux aliments rissolés et à épaissir des plats mijotés ou des soupes. Faites cuire au four de la pulpe de fruits recouverte de meringue; vous obtiendrez ainsi un dessert simple!

Si elle n'est pas consommée, la pulpe peut servir à préparer du compost pour le jardin.

Si vous traitez des herbes ou des légumes en feuille individuellement, la production de jus sera faible en raison de la nature de l'extraction centrifuge; il est donc recommandé de traiter ce type d'ingrédient avec une combinaison d'autres fruits et légumes.

Note

Il peut rester des morceaux de fruits ou de légumes dans la pulpe. Veuillez enlever ces morceaux avant d'utiliser la pulpe dans des recettes.

Note

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Information sur les fruits et les légumes

Fruit et légumes	Meilleure saison d'achat	Conservation	Valeur nutritionnelle	Teneur en kilojoules et en calories
Abricot	été	non emballé, bac à légumes du réfrigérateur	riche en fibres alimentaires,potassium	30 g d'abricots =85 kJ (20 cal)
Ananas	été	non emballé, au réfrigérateur	vitamine C	150 g d'ananas =245 kJ (59 cal)
Betterave	hiver	pointes coupées, non emballées au réfrigérateur	bonne source de folate et de fibres alimentaires, de vitamine C et de potassium	160 g de betteraves =190 kJ (45 cal)
Bleuets	été	emballés, au réfrigérateur	vitamine C	125 g de bleuets =295 kJ (70 cal)
Brocoli	automne/ hiver	sac de plastique, au réfrigérateur	vitamines C, B2, B5, E, B6, folate et fibres alimentaires	100 g de brocoli = 195 kJ (23 cal)
Carotte	hiver	non emballée, au réfrigérateur	vitamines A, C, B6 et fibres alimentaires	120 g de carottes =125 kJ (20 cal)
Céleri	automne/ hiver	sac de plastique, au réfrigérateur	vitamine C et potassium	80 g de bâtonnets de céleri =55 kJ (7 cal)
Chou-fleur	automne/ hiver	feuilles extérieures retirées, et rangées dans un sac de plastique au réfrigérateur	vitamines C, B5, B6, K, folate et potassium	100 g de chou-fleur =55 kJ (13 cal)
Chou	hiver	paré, emballé, au réfrigérateur	vitamines C, B6, folate, potassium et fibres alimentaires	100 g de chou =100 kJ (26 cal)
Choux de Bruxelles	automne/ hiver	non emballés, bac à légumes	vitamines C, B2, B6, E, folate et fibres du réfrigérateur	100 g de choux de Bruxelles alimentaires =110 kJ (26 cal)
Concombre	été	bac à légumes du réfrigérateur	vitamine C	280 g de concombre =120 kJ (29 cal)
Fenouil	hiver/ printemps	bac à légumes du réfrigérateur	vitamine C et fibres alimentaires	300 g de fenouil =145 kJ (35 cal)
Framboises	été framboises	emballées, au	vitamine C, fer, réfrigérateur magnésium	125 g de potassium et =130 kJ (31 cal)
Kiwi	hiver/ printemps	bac à légumes du réfrigérateur	vitamine C et potassium	100 g de kiwis =100 kJ (40 cal)
Mangue	été	emballée, au réfrigérateur	vitamines A, C, B1, B6 et potassium	240 g de mangue =200 kJ (102 cal)

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Fruit et légumes	Meilleure saison d'achat	Conservation	Valeur nutritionnelle	Teneur en kilojoules et en calories
Melon, y compris la pastèque	été/ automne	bac à légumes du réfrigérateur	vitamine C, folate, fibres alimentaires et vitamine A	200 g de melon =210 kJ (50 cal)
Nectarine	été	bac à légumes du réfrigérateur	vitamines C, B3, potassium et fibres alimentaires	180 g de nectarines =355 kJ (85 cal)
Orange	hiver/ automne/ printemps	dans un endroit frais et sec pour une semaine, puis au réfrigérateur pour une conservation prolongée	vitamine C, 35 mg /100 g	150 g d'oranges =160 kJ
Pêche	été	non emballée, au réfrigérateur	vitamines C, B3, potassium et fibres alimentaires	150 g de pêches =250 kJ (60 cal)
Poire	automne	non emballée, au réfrigérateur	fibres alimentaires	150 g de poires =250 kJ (60 cal)
Pomme	automne/ hiver	sac de plastique perforé, au réfrigérateur	riche en fibres alimentaires et en vitamine	200 g de pommes =300 kJ (72 cal)
Prune	été	non emballée, au réfrigérateur	fibres alimentaires	70 g de prunes = 110 kJ (26 cal)
Raisin (sans pépin)	été	sac de plastique, au réfrigérateur	vitamines C, B6 et potassium	125 g de raisin = 355 kJ (85 cal)
Tomate	été	non emballée, bac à légumes du réfrigérateur et vitamine A	vitamine C, fibres alimentaires, vitamine E, folate	100 g de tomate = 90 kJ (22 cal)

Votre extracteur de jus produit un jus d'orange onctueux et revigorant. Pelez simplement les oranges et traitez-les. (Mieux vaut réfrigérer les oranges avant l'extraction.)

Note

Garantie

Garantie limitée d’un an

Breville[md]* garantit ce produit Breville[md] contre tout défaut de matériau ou de main-d’oeuvre pour une période d’un an de la date originale d’achat. La garantie ne couvre pas les dommages causés par une utilisation intempestive ou négligente, une utilisation commerciale ou toute autre utilisation non décrite dans le mode d’emploi. La garantie ne couvre pas les pièces en verre, les récipients en verre, le panier-filtre, les couteaux ni les agitateurs. HWI Breville[md] décline expressément toute responsabilité pour tout dommage indirect et accessoire causé par l’utilisation de l’appareil. Ce type d’exclusion ou de limitation de responsabilité relative aux dommages indirects ou accessoires n’est pas reconnu dans certains états ou provinces. Ainsi, l’avis de non-responsabilité précité peut ne pas être valide dans votre cas.

TOUTE GARANTIE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D’APTITUDE À L’USAGE RELATIVE AU PRÉSENT PRODUIT EST ÉGALEMENT LIMITÉE À LA PÉRIODE DE GARANTIE LIMITÉE D’UN AN. Un avis de non-responsabilité de la garantie implicite des biens de consommation n’est pas reconnu dans certains états ou provinces. Ainsi, l’avis de non-responsabilité précité peut ne pas être valide dans votre cas.

Les modalités de la présente garantie donnent des droits légaux spécifiques. L'utilisateur peut également se prévaloir d'autres droits selon l'état ou la province qu'il habite.

En cas de défectuosité du produit pendant la période de garantie, ne retournez pas le produit au magasin. Veuillez communiquer avec notre service à la clientèle.

Numéro de téléphone sans frais :

1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

Courriels :

AskUs@BrevilleUSA.com

AskUs@BrevilleUSA.ca (au Canada)

UNE PREUVE D’ACHAT EST EXIGIBLE POUR TOUT RETOUR DE MARCHANDISE

*Les produits HWI Breville[md] sont distribués au Canada par Anglo Canadian Housewares, L.P. et aux É.-U. par Metro/Thebe Inc.

Notes

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

	Page
Un bon début	62
Stimulants aux vitamines	64
Repas liquides	65
Boissons glacées	67
Jus alcoolisés	69
Boissons énergétiques	70
Le meilleur apport en fibres	71

Recettes

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Jus de pommes, de carottes et de céleri

Vous pouvez modifier les quantités de carottes ou de pommes pour adoucir le jus ou pour l'aciduler, selon vos préférences.
4 petites pommes Granny Smith
3 carottes moyennes
4 branches de céleri

1. Traitez les pommes, les carottes et le céleri dans l'extracteur à la vitesse 5.

Mélangez bien et servez immédiatement.

Jus de tomates, de carottes, de céleri et de lime

2 tomates moyennes
1 lime pelée
1 grosse carotte
2 branches de céleri

1. Traitez les tomates, la lime, la carotte et le céleri dans l'extracteur aux vitesses 1, 3 et 5.

Servez immédiatement.

Jus de pêches, de pamplemousse et de pommes

2 grosses pêches dénoyautées et coupées en deux
2 pamplemousses
1 petite pomme

1. Traitez la pomme, les pêches et les pamplemousses dans l'extracteur aux vitesses 2, 3 et 5.

Servez immédiatement.

Jus de fraises, de pommes et de poires

1 tasse de fraises équeutées
1 petite pomme Granny Smith
3 petites poires mûres, le pédoncule enlevé

1. Traitez les fraises, la pomme et les poires dans l'extracteur aux vitesses 1 et 5.

Servez immédiatement.

Jus de cantaloup, de menthe et de mangue

½ petit cantaloup pelé, épépiné et coupé en deux
3 tiges de menthe fraîche
1 mangue coupée en deux, dénoyautée et pelée

1. Traitez le melon, la menthe et la mangue dans l'extracteur aux vitesses 1 et 2.

Servez immédiatement.

Jus de tomates, de concombre, de persil et de carottes

3 tomates moyennes
1 gros concombre, pelé (au goût)
1 gros bouquet de persil
3 carottes moyennes

1. Traitez les tomates, le concombre, le persil et les carottes dans l'extracteur aux vitesses 1, 4 et 5.

Servez immédiatement.

Jus d'oranges, de gingembre, de céleri et de patate douce

4 oranges pelées
Un morceau de gingembre frais de 1 po
4 branches de céleri
1 petite patate douce pelée et coupée en deux

1. Traitez les oranges, le gingembre, le céleri et la patate douce dans l'extracteur aux vitesses 2 et 5.

Servez immédiatement.

Jus de panais, de céleri et de poires

2 panais
4 branches de céleri
4 poires moyennes, le pédoncule enlevé

1. Traitez les panais, le céleri et les poires dans l'extracteur à la vitesse 5.

Servez immédiatement

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Stimulants aux vitamines

Jus de tomates, de poivrons rouges, de persil et de carottes

3 tomates moyennes
2 petits poivrons rouges
4 brins de persil
3 carottes

1. Coupez la base des poivrons et enlevez les pépins.
2. Traitez les tomates, les poivrons rouges, le persil et les carottes dans l'extracteur aux vitesses 1, 4 et 5.

Servez immédiatement.

Jus de mûres, de pamplemousse et de poires

8oz (250g) de mûres
2 pamplemousses pelés
3 poires mûres, le pédoncule enlevé

1. Traitez les mûres, les poires et les pamplemousses dans l'extracteur aux vitesses 1, 3 et 5.

Servez immédiatement.

Jus de betteraves, de pommes et de céleri

4 betteraves moyennes
2 pommes Granny Smith moyennes
4 branches de céleri

1. Traitez les betteraves, les pommes et le céleri dans l'extracteur à la vitesse 5.

Servez immédiatement.

Jus de bleuets, de mûres, de fraises et de lime

16oz (500g) de mûres
16oz (500g) de bleuets
16oz (500g) de fraises équeutées
1 lime pelée

1. Traitez les mûres, les bleuets, les fraises et la lime dans l'extracteur aux vitesses 1 et 3.

Servez immédiatement.

Jus de concombre, de céleri, de germes de soja et de fenouil

1 gros concombre
3 branches de céleri
2 tasses de germes de soja
1 fenouil

1. Traitez le concombre, le céleri, les germes de soja et le fenouil dans l'extracteur aux vitesses 4 et 5.

Servez immédiatement.

Jus d'orange onctueux

2¼oz (1 kg) d'oranges pelées

1. Traitez les oranges dans l'extracteur à la vitesse 3.

Servez immédiatement.

(Il est préférable de réfrigérer les oranges avant l'extraction.)

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Repas liquides

Soupe aux légumes frais et aux nouilles

1 petite tomate
1 poivron vert épépiné, la base enlevée
1 petit oignon pelé et paré
2 carottes
1 c. à soupe de beurre
1 c. à soupe de farine de blé entier
1½ tasse de bouillon de légumes
13½oz (425 g) de haricots en conserve
1 paquet de nouilles instantanées
Du poivre noir fraîchement moulu

1. Traitez la tomate, le poivron vert, l'oignon et les carottes dans l'extracteur aux vitesses 1, 4 et 5.
2. Faites fondre le beurre à feu moyen dans un grand poêlon.
3. En remuant sans arrêt, ajoutez la farine et faites cuire pendant une minute.
4. Ajoutez en remuant le jus, le bouillon de légumes et les haricots.
5. Portez à ébullition puis réduisez la chaleur et laissez mijoter pendant 10 minutes.
6. Ajoutez les nouilles et faites cuire pendant deux minutes ou jusqu'à ce que les nouilles soient tendres.
7. Versez dans quatre bols à soupe, saupoudrez de poivre noir et servez immédiatement.

Gazpacho

4 tomates moyennes
4 tiges de persil frais
1 poivron rouge épépiné, la base enlevée
1 concombre
1 grosse gousse d'ail pelée
1 petit oignon pelé et paré
2 carottes
2 branches de céleri
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
Du poivre noir fraîchement moulu
1 tasse de glaçons concassés
3 c. à soupe de basilic frais haché

1. Traitez les tomates, le poivron rouge, le concombre, le persil, l'ail, l'oignon, les carottes et le céleri dans l'extracteur aux vitesses 1, 4 et 5.
2. En remuant, ajoutez le vinaigre et le poivre noir.
3. Disposez les glaçons concassés dans quatre bols à soupe.
4. Versez la soupe sur les glaçons concassés dans les bols, saupoudrez de basilic et servez immédiatement.

Pâtes à la sauce provençale

4 tomates
2 tiges de persil frais
1 poivron rouge épépiné, la base enlevée
1 branche de céleri
2 grosses gousses d'ail
1 petit oignon pelé et paré
1 c. à soupe de pâte de tomates
½ tasse de vin rouge
16oz (500g) de pâtes cuites
2 c. à thé d'origan séché
3 c. à soupe de fromage parmesan râpé

1. Traitez les tomates, le persil, le poivron rouge, le céleri, l'ail et l'oignon dans l'extracteur aux vitesses 1, 4 et 5.
2. Mélangez la pâte de tomates et le vin rouge, puis ajoutez-y le jus extrait en remuant.
3. Versez dans un poêlon et faites cuire à feu moyen pendant 3 à 4 minutes.
4. Ajoutez les pâtes et mélangez bien pour les recouvrir. Servez le tout dans quatre assiettes.
5. Saupoudrez d'origan et de fromage parmesan.

Servez immédiatement.

Boisson à la mangue, au cantaloup, à l'orange et au yogourt

1 mangue coupée en deux, pelée et dénoyautée
½ petit cantaloup pelé, épépiné et coupé en deux portions égales
5 oranges pelées
3 c. à soupe de yogourt nature

1. Traitez la mangue, le cantaloup et les oranges dans l'extracteur aux vitesses 1, 2 et 3.
2. Versez dans un grand bol et ajoutez le yogourt à l'aide d'un fouet.

Servez immédiatement.

Panaché pétillant aux poires et aux abricots

4 gros abricots coupés en deux et dénoyautés
3 grosses poires, le pédoncule enlevé
1 tasse de glaçons concassés
1 tasse d'eau minérale

1. Traitez les abricots et les poires dans l'extracteur aux vitesses 2 et 5.
2. Disposez les glaçons dans quatre grands verres.
3. Répartissez le jus extrait dans les verres.
4. Ajoutez l'eau minérale et remuez bien pour mélanger.

Servez immédiatement.

Boisson au cantaloup, à la fraise et au fruit de la passion

½ cantaloup pelé, épépiné et coupé en deux portions égales
8oz (250g) de fraises équeutées
La pulpe de deux fruits de la passion
1 tasse de glaçons concassés

1. Traitez le melon et les fraises dans l'extracteur à la vitesse 1.
2. Ajoutez la pulpe des fruits de la passion en remuant.
3. Disposez les glaçons dans quatre verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Mélange tropical

2 mangues coupées en deux, dénoyautées et pelées
3 kiwis pelés
½ petit ananas pelé et coupé en deux
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
1 tasse de glaçons concassés

1. Traitez les mangues, les kiwis, l'ananas et la menthe dans l'extracteur aux vitesses 2 et 5.
2. Disposez les glaçons dans quatre verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Boisson glacée à la tomate, à la nectarine, au fruit de la passion et à la menthe

6 tomates
2 nectarines pelées et dénoyautées
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
La pulpe de quatre fruits de la passion
1 tasse de glaçons concassés

1 Traitez les tomates, les nectarines et les feuilles de menthe dans l'extracteur aux vitesses 1 et 2.
2. Ajoutez la pulpe des fruits de la passion.
3. Disposez les glaçons dans quatre verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Boisson glacée au concombre, à l'ananas et à la coriandre

2 concombres, pelés (au goût)
½ tasse de feuilles de coriandre fraîche
½ petit ananas pelé et coupé en deux
1 tasse de glaçons concassés

1. Traitez les concombres, la coriandre et l'ananas dans l'extracteur aux vitesses 4 et 5.
2. Disposez les glaçons dans quatre verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Boisson au radis, à la poire et au céleri

3 poires moyennes, le pédoncule enlevé
4 radis parés
3 branches de céleri
1 tasse de glaçons concassés

1. Traitez les poires, les radis et le céleri dans l'extracteur à la vitesse 5.
2. Disposez les glaçons dans quatre verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Colada à la noix de coco et à l'ananas

½ gros ananas pelé et coupé en quartiers
3 c. à soupe de liqueur Malibu
2 c. à soupe de crème de noix de coco
2 tasses d'eau gazéifiée
1 tasse de glaçons concassés

1. Traitez l'ananas dans l'extracteur à la vitesse 5.
2. En remuant, ajoutez la liqueur, la crème de noix de coco et l'eau gazéifiée.
3. Disposez les glaçons dans quatre grands verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Délice au melon miel

1 melon miel pelé, épépiné et coupé en quartiers
3 c. à soupe de liqueur Midori
2 tasses d'eau gazéifiée
1 tasse de glaçons concassés

1. Traitez le melon miel dans l'extracteur à la vitesse 1.
2. En remuant, ajoutez la liqueur et l'eau gazéifiée.
3. Disposez les glaçons dans quatre verres, versez le jus par dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement

Bloody Mary

4 tomates moyennes
1 gros poivron rouge épépiné, la base enlevée
2 branches de céleri
½ tasse de vodka
1 tasse de glaçons concassés

1 Traitez les tomates, le céleri et le poivron rouge dans l'extracteur aux vitesses 1, 4 et 5.
2. En remuant, ajoutez la vodka. Mettez les glaçons dans quatre verres, versez le mélange par-dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Julep aux pêches et à la menthe

6 pêches coupées en deux et dénoyautées
½ tasse de feuilles de menthe fraîche
2 c. à soupe de crème de menthe
2 c. à thé de sucre
½ tasse de glaçons concassés
2 tasses d'eau minérale

1. Traitez les pêches et les feuilles de menthe dans l'extracteur à la vitesse 2.
2. En remuant, ajoutez la crème de menthe et le sucre.
3. Disposez les glaçons dans quatre verres, versez le mélange de pêche par-dessus et mélangez bien.

Servez immédiatement.

Boissons énergétiques

Stimulant au raisin, au kiwi et aux baies

Les raisins contiennent du potassium et du fer et constituent un bon stimulant après une dure journée.

2 tasses de raisins verts épépinés et sans tige
2 kiwis pelés
1 tasse de fraises équeutées
2 tasses de lait écrémé
2 c. à soupe de mélange en poudre de boisson protéinée
½ tasse de glaçons concassés

1. Traitez les raisins, les kiwis et les fraises dans l'extracteur à la vitesse 1.
2. Mélangez le lait, le mélange de boisson protéinée en poudre et les glaçons concassés dans le mélange.
3. Versez dans des verres refroidis et servez immédiatement.

Boisson pétillante aux abricots, aux pommes et aux poires

4 gros abricots coupés en deux et dénoyautés
4 petites pommes rouges
3 poires moyennes, le pédoncule enlevé
1 tasse d'eau minérale gazeuse
½ tasse de glaçons concassés

1. Traitez les abricots, les pommes et les poires dans l'extracteur aux vitesses 2 et 5.
2. En remuant, ajoutez l'eau minérale et les glaçons concassés.
3. Versez dans des verres refroidis et servez immédiatement.

Boisson désaltérante aux oranges, aux carottes, à la menthe et aux betteraves

4 oranges pelées
8 carottes
¼ de tasse de feuilles de menthe fraîche
2 petites betteraves

1. Traitez les oranges, les carottes, les feuilles de menthe et les betteraves dans l'extracteur aux vitesses 3 et 5.

Servez immédiatement.

Le meilleur apport en fibres

Plutôt que de gaspiller la pulpe des fruits et des légumes dont le jus a été extrait, utilisez-la dans les recettes qui suivent.

Flan aux carottes, à la citrouille et au feta

8 feuilles de pâte filo
60 g de beurre fondu
1 poireau coupé en tranches fines
1 tasse de pulpe de citrouille
1 tasse de pulpe de carotte
8oz (250g) de fromage feta émietté
3 doeufs
1 blanc d'oeuf
½ tasse de lait
2 c. à soupe de zeste d'orange
3 c. à soupe de persil frais haché

1 Disposez les feuilles de pâte filo les unes sur les autres en étalant du beurre sur chacune. Placez le tout dans une assiette à tarte de 25 cm de diamètre, puis pressez sur la base et les côtés. La pâte devrait dépasser le bord de l'assiette de 1,5 cm.
2 Combinez le poireau, la citrouille, la carotte, le fromage feta, les doeufs, le blanc d'oeuf, le zeste d'orange et le persil.
3 Placez le tout sur la pâte et faites cuire au four à 180 °C de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce que le flan soit doré et pris.

Soupe aux légumes et au bacon

3 c. à thé de beurre
1 oignon haché finement
1 os de jambon
1¼oz (350g) de pulpe de betteraves égouttée, le jus réservé
1½oz (50 g) de pulpe de pommes de terre égouttée, le jus réservé
1½oz (50 g) de pulpe de carottes égouttée, le jus réservé
3 oz (100 g) de pulpe de tomates égouttée, le jus réservé
1½oz (50 g) de pulpe de chou égouttée, le jus réservé
les jus réservés et assez d'eau pour faire deux litres
4 tranches de bacon minces coupées
1 c. à soupe de jus de citron
½ tasse de crème sure

1 Faites fondre le beurre dans un grand poêlon. Faite cuire l'oignon à feu moyen de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajoutez l'os de jambon. Ajoutez en remuant la pulpe de betteraves, la pulpe de pommes de terre, la pulpe de carottes, la pulpe de tomates, la pulpe de chou, les jus réservés et l'eau, le bacon et le jus de citron. Portez à ébullition, réduisez la chaleur et laissez mijoter de 30 à 40 minutes.
2 Enlevez l'os de jambon. Coupez la viande en petits morceaux et remettez-la dans le poêlon. Jetez l'os.

Servez garni de crème sure.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Strudel aux carottes, aux pommes et au céleri

1oz (30g) de beurre
1 petit oignon haché finement
4½ tasses de pulpe de carotte, de pomme et de céleri égouttée
(voyez la recette des jus en page 24)
8oz (250g) de fromage cottage
2 c. à soupe de menthe fraîche hachée
1 doeuf battu
12 feuilles de pâte filo
60g de beurre fondu
1 tasse de fromage parmesan frais râpé

1. Faites fondre le beurre dans un poêlon. Ajoutez l'oignon et faites cuire de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce qu'il devienne tendre. Assaisonnez au goût.
2. Combinez l'oignon, la pulpe de carotte, de pomme et de céleri, le fromage cottage, la menthe et l'doeuf dans un bol. Mélangez bien.
3. Coupez les feuilles de pâte filo en deux et placez-en 3 feuilles sur une planche à pâtisserie. Couvrez le reste de la pâte de papier ciré et d'un linge humide pour l'empêcher de sécher. À l'aide d'un pinceau, étalez du beurre sur une feuille de pâte, saupoudrez de fromage parmesan. Répétez pour les 2 autres feuilles de pâte.
4. Déposez du mélange à la carotte à une extrémité de la pâte, repliez les côtés et roulez le tout comme un roulé. Répétez avec le reste de la pâte et de la pulpe. Placez sur une plaque à biscuit et faites cuire au four à 392°F (200°C) de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Petits gâteaux aux panais, aux herbes et à la polenta

2 tasses de pulpe de panais égouttée
¼ tasse de lait
2 doeufs
¼ tasse de polenta
¼ tasse de farine à levure
1 c. à thé de thym frais haché
1 c. à thé de romarin frais haché
1 c. à thé d'assaisonnement cajun
1 petit piment rouge coupé
1 c. à soupe d'huile

1. Combinez la pulpe de panais, le lait, les jaunes d'oeuf, la farine à levure, la polenta, le thym, le romarin, l'assaisonnement cajun et le piment rouge dans un grand bol à mélanger. Dans un autre bol, battez les blancs d'oeuf jusqu'à ce que se forment des monticules. Incorporez dans le mélange de panais.
2. Faites chauffer l'huile dans une grande poêle. Déposez le mélange en cuillerées dans la poêle. Faites cuire les gâteaux pendant environ 1 minute de chaque côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Servez immédiatement.

Pain de viande familial

16oz (500g) de doeuf haché maigre
16oz (500g) de saucisse coupée
2 oignons hachés finement
½ tasse de pulpe de carottes égouttée
½ tasse de pulpe de pommes de terre égouttée
2 c. à thé de poudre de cari
1 c. à thé de cumin moulu
1 c. à soupe de persil frais haché
1 doeuf légèrement battu
½ tasse de lait évaporé
½ tasse de bouillon de doeuf
Du poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe d'amandes effilées

Tomato Glaze
½ tasse de bouillon de boeuf
4 c. à soupe de sauce tomate
1 c. à thé de café instantané
3 c. à soupe de sauce Worcestershire
1½ c. à soupe de vinaigre
1½ c. à soupe de jus de citron
3 c. à soupe de cassonade
¼ tasse de beurre

1. Mettez le doeuf haché et la saucisse coupée, les oignons, la pulpe de carottes, la pulpe de pommes de terre, la poudre de cari, le cumin, le persil, l'doeuf, le lait évaporé, le bouillon et le poivre noir dans un bol et mélangez le tout. Pressez le mélange dans un moule à pain légèrement graissé de 4½ po sur 8¼ po (11 cm x 21 cm).
2. Versez la sauce sur le pain de viande, saupoudrez d'amandes et faites cuire au four en arrosant fréquemment pendant 40 minutes.
3. Pour faire la sauce, mettez le bouillon, la sauce tomate, le café instantané, la sauce Worcestershire, le vinaigre, le jus de citron, la cassonade et le beurre dans un poêlon et portez à ébullition à feu moyen. Réduisez la chaleur et laissez mijoter de 8 à 10 minutes en remuant fréquemment ou jusqu'à ce que la sauce soit réduite et légèrement épaissie.

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Notes

Pdf downloaded from http://www.thepdfportal.com/bje510xl_11702.pdf

Notes